

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

مشخصات دستگاه

توان ورودی..... ۱۸۰۰ وات
ولتاژ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس..... ۵۰/۶۰ هرتز
گنجایش..... ۸ لیتر

دستور العمل های ایمنی مهم

پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

۱. این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی طراحی گردیده است و هرگز نباید آن را برای اهداف تجاری و صنعتی مورد استفاده قرار دهید چرا که باعث آسیب رسیدن به دستگاه و همچنین باطل شدن گارانتی خواهد شد.
۲. همیشه دستگاه را در فاصله ای زیاد از لبه سطوح قرار دهید.
۳. دستگاه می بایست بر روی سطحی صاف، محکم و مقاوم در برابر گرما قرار داشته باشد.
۴. هرگز از دستگاه در محیط های بیرونی و در نزدیکی آب استفاده نکنید.
۵. کابل دستگاه می بایست بدون اتصال به رابط مستقیماً به پریز برق وصل باشد.
۶. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه از لبه سطحی که بر روی آن قرار دارد آویزان گردد، چرا که ممکن است در دسترس کودکان قرار گیرد و خطرات دیگری را به همراه داشته باشد.
۷. هرگز اجازه ندهید کابل دستگاه در فضای باز رها باشد به عنوان مثال بین پریز و زیر میز.
۸. از تماس کابل با اجسام داغ مانند بدنه توستر، پلوپز و همچنین اجسام تیز جلوگیری کنید.
۹. در صورت آسیب دیدگی کابل، هرگز از دستگاه استفاده نکنید و جهت تعویض آن به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه فرمایید.
۱۰. پیش از اتصال دوشاخه به برق، از تطابق ولتاژ دستگاه (نوشته شده بر روی لیبل زیر دستگاه)، با ولتاژ برق منطقه سکونتتان اطمینان حاصل نمایید.
۱۱. در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
۱۲. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
۱۳. از ننگ داشتن یا لمس کردن دوشاخه دستگاه با دست های خیس خودداری کنید، زیرا این کار ممکن است منجر به برق گرفتگی شود.
۱۴. برای اتصال دوشاخه از پریز برقی که دارای اتصال زمین می باشد، استفاده نمایید.

هشدار: جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی و برق گرفتگی و همچنین آسیب های احتمالی به شخص، از فرو بردن دستگاه، کابل و دوشاخه در آب و دیگر مایعات دیگر خودداری نمایید.

۱۵. استفاده از قطعات جانبی غیر اصلی ممکن است باعث آسیب رسیدن به کاربر و خود دستگاه گردد و گارانتی دستگاه باطل خواهد شد.

هشدار: دستگاه هرگز نباید توسط کاربر باز و تعمیر گردد، چرا که ممکن است خطراتی را به همراه داشته باشد، سرویس، تعمیر و تعویض قطعات فنی دستگاه فقط می بایست توسط مراکز مجاز خدمات پس از فروش میگل انجام گردد.

هشدار: در صورت آسیب دیدگی و ایراد در کارکرد دستگاه، هرگز از آن استفاده نکنید. **هشدار:** این هواپز را می بایست با توجه به کاربردهایی که دارد مورد استفاده قرار داد، استفاده های دیگر باعث آسیب رسیدن به دستگاه خواهد شد.

هشدار: در هنگام جابجا کردن دستگاه زمانی که مواد غذایی داغ درون آن می باشد، بسیار احتیاط کنید.

هشدار: از لمس کردن دستگاه با دست های خیس یا مرطوب پرهیز نمایید.

۱۶. جهت تمیزکاری، ابتدا دوشاخه را از برق خارج نمایید و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

۱۷. این دستگاه توسط کودکان و افرادی که دچار ناتوانی ذهنی، جسمی و حسی می باشند و یا تجربه کافی از نحوه استفاده از آن را ندارند نباید مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه تحت نظارت کامل قرار گرفته باشند و یا دستورالعمل های استفاده ایمن و صحیح از دستگاه توسط فردی مسئول به آن ها آموزش داده شود.

۱۸. نگه داری و تمیز کاری دستگاه نباید توسط کودکان انجام پذیرد.

۱۹. هرگز به کودکان اجازه استفاده از دستگاه را ندهید.

۲۰. آشپزخانه محیطی است که می تواند برای کودکان خطرناک باشد به ویژه زمانی که دستگاه روشن و در حال پخت می باشد، بنابراین نظارت کافی را بر آنها داشته باشید و مراقبت های لازم را به عمل آورید.

۲۱. کودکان را از خطرات موجود در محیط آشپزخانه آگاه سازید و نسبت به مواردی که نباید به آن دسترسی داشته باشند و ممکن است از دید آنها خارج باشد، هشدارهای لازم را بدهید.

۲۲. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

۲۳. همیشه دستگاه و کابل آن را به دور از دسترس کودکان قرار دهید.

مهم: جهت گردش هوا در دستگاه به هنگام استفاده، اطراف دستگاه می بایست حداقل ۱۰ سانتی متر با سطح مورد نظر فاصله داشته باشد.

هشدار: از قرار دادن دستگاه در داخل و زیر کابینت، پرده و دیگر موارد مشابه خودداری کنید، چرا که دمای بالای آن ممکن است خطر آتش سوزی را به همراه داشته باشد.

۲۴. قبل از جدا کردن دوشاخه از برق، ابتدا کلید روشن/خاموش دستگاه را در حالت خاموش قرار دهید و سپس دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲۵. به هنگام تمیزکاری و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید. از کشیدن کابل جهت خارج کردن دوشاخه از پریز پرهیز نمایید، برای انجام این کار میبایست دوشاخه را نگه داشته و به آرامی آن را از پریز خارج نمایید.

۲۶. قبل از تمیزکاری دستگاه و همچنین سوار کردن یا جدا کردن قطعات، اجازه دهید دستگاه بطور کامل خنک شود.

هشدار: از قرار دادن پارچه، لباس و دیگر موارد مشابه که باعث پوشانده شدن دستگاه می گردند، خودداری نمایید.

۲۷. در هنگام کارکرد دستگاه، آن را بدون نظارت رها نکنید.

هشدار: در این دستگاه، مقدار بسیار کم روغن جهت پخت و پز کافی می باشد، بنابراین از ریختن مقدار زیاد روغن در دیگ دستگاه خودداری نمایید.

۲۸. همیشه به هنگام بیرون آوردن یا قرار دادن قطعات درون دستگاه از دستکش های عایق حرارتی استفاده نمایید.

۲۹. به هنگام پخت و تا مدتی پس از اتمام پخت، سطوح دستگاه داغ می باشد، بنابراین از لمس کردن آن بدون دستکش خودداری نمایید.

هشدار: از استفاده از هرگونه تایمر و پریزهای کنترلی برای دستگاه خودداری نمایید. **۳۰.** در اولین دفعه استفاده، به دلیل مواد به کار رفته در ساخت، ممکن است کمی بو به همراه دود از دستگاه خارج گردد، این اتفاق طبیعی می باشد.

۳۱. همیشه مواد غذایی را جهت سرخ کردن، در دیگ سرخ کن و تا حداکثر (مقدار ماکزیمم) قرار دهید تا از تماس آنها با المنت گرمایی جلوگیری گردد.

هشدار: هرگز در دیگ روغن نریزید، چرا که این کار ممکن است منجر به آتش سوزی شود.

خاموش شدن خودکار

دستگاه دارای یک تایمر داخلی است. زمانیکه شمارش معکوس به صفر برسد، دستگاه بطور خودکار خاموش خواهد شد. شما می توانید بصورت دستی و با فشردن کلید خاموش، دستگاه را خاموش کنید. زمانیکه حین کار این کار را انجام دهید، دستگاه بصورت خودکار و پس از ۲۰ ثانیه خاموش خواهد شد.

میدان های الکترومغناطیسی

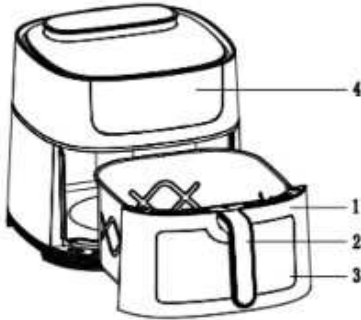
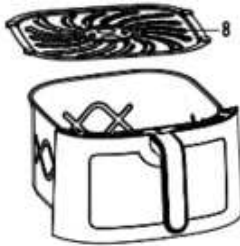


2 این دستگاه با تمام استانداردهای مرتبط با میدان های الکترومغناطیسی مطابقت دارد. در صورت استفاده مناسب از دستگاه، بر اساس شواهد و مدارک علمی، هیچ آسیبی برای بدن انسان وجود نخواهد داشت.

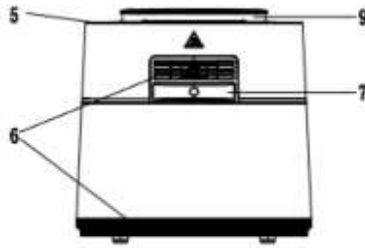
پیش از استفاده از دستگاه

۱. تمام اجزای بسته بندی و برچسب یا لیبل ها را جدا نمایید.
۲. سبب سرخ کن، دیگ را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی، و توسط یک اسکاچ غیر ساییده بشویید. این قطعات برای شسته شدن توسط ماشین ظرفشویی نیز مناسب هستند.
۳. سطوح داخلی و خارجی دستگاه را با یک دستمال تمیز کنید. از آنجا که دستگاه با هوای داغ کار می کند هرگز دیگ را پر از روغن نکنید

آشنایی با دستگاه



۱. دیگ سرخ کن
۲. دستگیره دیگ سرخ کن
۳. شیشه شفاف دیگ سرخ کن
۴. صفحه نمایش لمسی (صفحه کنترل لمسی)
۵. ورودی هوا
۶. خروجی های هوا
۷. کابل برق
۸. سبب سرخ کن
۹. مخزن آب



نصب دستگیره دیگ سرخ کن

دستگاهی که شما خریداری کرده اید ممکن است دستگیره دیگ سرخ کن آن به دیگ سرخ کن متصل نشده باشد (مونتاژ نشده باشد). برای مونتاژ دستگیره دیگ سرخ کن طبق دستورالعمل ذیل عمل کنید:

- ابتدا برچسب کاغذی را جدا کرده، سپس دیگ سرخ کن را از دستگاه خارج نمایید.

- دستگیره را از قسمت اتصال آن به دیگ سرخ کن روی تابه قرار داده، و مطابق تصویر نصب نمایید. (زمانیکه دستگیره بصورت صحیح روی دیگ نصب گردد، یک صدای کلیک شنیده خواهد شد.)

- دستگیره سرخ کن بایستی در جای خود قفل گردد، و پس از قفل شدن در جای خود نبایستی از دیگ جدا شود.



جدا کردن دستگیره دیگ سرخ کن

برای جدا کردن دستگیره دیگ سرخ کن طبق دستورالعمل ذیل عمل کنید:
از یک ابزار مانند پیچ گوشتی برای جدا کردن پوشش سیلیکونی روی دستگیره دیگ سرخ کن استفاده نمایید.

ابزار (پیچ گوشتی) را در راستای سوراخ قرار داده، و به سمت پایین فشار دهید. سپس ابزار (پیچ گوشتی) را به سمت داخل متمایل نمایید. (مطابق با تصاویر)
دستگیره را توسط دست گرفته و بیرون بکشید.



نحوه استفاده از هواپز

۱. کابل برق دستگاه را به یک پریز دیواری دارای سیم ارت متصل نمایید.
 ۲. دیگ سرخ کن (به همراه سبد) را به دقت از دستگاه خارج کنید.
 ۳. سبد سرخ کن را درون دیگ سرخ کن قرار دهید.
- نکته:** مواد غذایی را بیش از نشانگر حداکثر (MAX) (به توضیحات مربوط به بخش تنظیمات مراجعه نمایید) درون دیگ اضافه نکنید، چرا که ممکن است بر کیفیت مواد غذایی طبخ شده تاثیر بگذارد.
- احتیاط:** هنگامی که دستگاه در حال کار می باشد، و بلافاصله پس از فرآیند پخت و پز، دیگ سرخ کن را لمس نکنید، چرا که بسیار داغ می شود. فقط دیگ سرخ کن را توسط دستگیره نگه دارید.
۴. دیگ سرخ کن را با روغن و یا هر مایع دیگری پر نکنید.
 ۴. مواد غذایی را درون دیگ سرخ کن قرار دهید.
 ۵. دیگ سرخ کن را درون دستگاه قرار دهید
 ۶. کلید روشن/ خاموش را فشار دهید (لمس کنید).
 ۷. توسط کلید های منو، یک عملکرد را انتخاب نمایید.

توضیح صفحه کنترل



نکات: برای این دستگاه ۸ برنامه (عملکرد) پخت و پز فراهم شده است: ران مرغ، استیک، ماهی، کیک، پیتزا، هات داگ (سوسیس)، سیب زمینی سرخ کرده (سرخ کردنی ها)، و بیکن.

منو	ایکون کلید	دمای از پیش تنظیم شده	زمان از پیش تنظیم شده	تکان دادن مواد غذایی	پخت نرم (پخت آبدار) / اختیاری
پیش فرض	-	185°C	15 دقیقه	تکان دهید	✓
ران مرغ	-	200°C	23 دقیقه	تکان دهید	✓
استیک	-	200°C	12 دقیقه	تکان دهید	✓
ماهی	-	195°C	10 دقیقه	تکان دهید	✓
کیک	-	160°C	30 دقیقه	-	-
پیتزا	-	185°C	8 دقیقه	-	-
هات داگ (سوسیس)	-	185°C	8 دقیقه	تکان دهید	✓
سیب زمینی سرخ کرده	-	200°C	23 دقیقه	تکان دهید	✓
بیکن	-	175°C	12 دقیقه	تکان دهید	✓
محدوده دما	80°C~200°C	-	-	-	-
محدوده زمان	1min~60min	-	-	-	-

پس از لمس کلید MENU، می توان منوی مورد نظر را انتخاب کرد. پس از انتخاب عملکرد، لطفاً برای شروع فرآیند پخت و پز کلید **▶||** (شروع/لغو) را لمس نمایید.

در طول فرآیند پخت، در صورتیکه تمایل به تنظیم زمان یا دما داشته باشید، می توانید ابتدا کلید **Ⓢ** را لمس کرده (فشار دهید). زمانیکه نمایشگر دستگاه زمان را نمایش داد، سپس به ازای هر بار لمس کلید + / - می توانید زمان دلخواه خود را ۱ دقیقه افزایش / یا کاهش دهید. زمانیکه نمایشگر دستگاه دما را نشان داد، سپس به ازای هر بار لمس کلید + / - می توانید دمای دلخواه خود را ۵ درجه سانتی گراد افزایش / یا کاهش دهید.

کلید **▶||** (شروع/لغو)

طی عملکرد دستگاه (در طول فرآیند طبخ)، لامپ نشانگر LED دستگاه روشن خواهد ماند. سپس با فشردن (لمس) این کلید، نشانگر چشمک زن می شود. در این حالت، این کلید به عنوان توقف و یا لغو عملکرد کاربرد خواهد داشت. در حالتیکه عملکرد دستگاه توسط این کلید متوقف شده باشد، می توانید منورا برای انتخاب سایر تنظیمات از پیش تعیین شده تغییر دهید. سپس با فشردن مجدد این کلید، دستگاه به عملکرد خود ادامه خواهد داد. در این حالت، این کلید به عنوان شروع مجدد

عملکرد کاربرد خواهد داشت.

نحوه تغییر منو

برای انتخاب عملکردهای مختلف پخت و پز، می توانید آیکون و عملکرد مد نظر خود را انتخاب نمایید. پس از انتخاب منو و عملکرد مد نظر خود، کلید را لمس نمایید. در صورتیکه حین عملکرد دستگاه قصد تغییر عملکرد منوی انتخاب شده را داشته باشید، برای مثال، اگر شما بخواهید عملکرد سیب زمینی سرخ کرده را به عملکرد کیک تغییر دهید، ابتدا با فشردن کلید ، عملکرد دستگاه را متوقف نمایید. سپس با لمس کلید کیک (آیکون عملکرد کیک)، عملکرد مد نظر خود را انتخاب نموده، و مجدد دستگاه را راه اندازی نمایید.

کلید لامپ

با فشردن (لمس) این کلید لامپ داخل دستگاه روشن خواهد شد و زنگ تایمر برای ۵ بار به صدا در می آید. به منظور خاموش شدن لامپ داخل دستگاه، مجدد این کلید را لمس نمایید. این لامپ بطور خودکار ۵ دقیقه پس از روشن شدن خاموش خواهد شد.

نشانهگر (SHAKE) (تکان دادن)

در صورت گذشت نیمی از زمان فرآیند پخت با توجه به تنظیمات و منوی انتخابی، این نشانگر روشن خواهد شد. این نشانگر به شما فرصت این را می دهد که پس از گذشت نیمی از زمان پخت، مواد غذایی خود را تکان داده و یا آن را درون دستگاه برگردانید. تکان دادن و جابجا کردن مواد غذایی هنگامیکه نیمی از زمان پخت گذشته باشد، به پخت یکنواخت مواد غذایی کمک خواهد کرد.

نکته: در صورتیکه دیگ سرخ کن را از دستگاه خارج نکرده و مواد غذایی را تکان ندهید، نشانگر SHAKE بر روی صفحه کنترل روشن باقی خواهد ماند.

۸. برخی مواد غذایی حین فرآیند پخت (در نیمه فرآیند پخت) نیاز به تکان دادن، یا جابجا کردن دارند. (به بخش تنظیمات مراجعه نمایید). برای این کار، دیگ سرخ کن را توسط دستگیره از دستگاه خارج کرده و مواد غذایی را تکان دهید. سپس آن را مجدد درون هواپز قرار داده و فرآیند پخت را ادامه دهید.

۹. زمانی که فرآیند پخت و پز تکمیل شود، از دستگاه صدای بوق خواهید شنید. در صورتیکه صدای بوق دستگاه را برای ۳ دفعه شنیدید، این به معنای پایان پذیرفتن فرآیند پخت و پز می باشد. دیگ سرخ کن را از دستگاه خارج کرده، و روی یک نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

نکته: پس از به پایان رسیدن زمان تنظیم شده، عملکرد حرارتی / پخت و پز دستگاه متوقف می شود (عملکرد المنت حرارتی متوقف می گردد). اگر چه، فن دستگاه برای حفظ ایمنی دستگاه و کاربر، به مدت حدوداً ۲۰ ثانیه به کار ادامه خواهد داد و هوای گرم را از دستگاه خارج خواهد کرد. در نهایت، صدای بوق تایمر ۵ دقیقه به صدا در خواهد آمد که نشان دهنده پایان فرآیند پخت می باشد.

۱۰. بررسی نمایید که آیا مواد غذایی آماده هستند یا خیر. (از پخت کامل مواد غذایی اطمینان حاصل کنید)

نکته: اگر مواد غذایی شما هنوز آماده نشده اند (نیخته اند)، به سادگی دیگ سرخ کن را مجدد درون دستگاه قرار دهید. کلید کنترل دما را فشار داده و دمای مد نظر تان را تنظیم کنید، و سپس کلید کنترل

زمان (تایمر) را فشار داده و زمان مورد نظرتان را نیز تنظیم کنید. و در نهایت کلید شروع/توقف را برای شروع به کار مجدد دستگاه فشار دهید.

۱۱. برای خارج کردن مواد غذایی (گوشت های چرب مانند گوشت گاو، ماهی، مرغ، و یا مواد غذایی که دارای روغن طبیعی می باشند و حین فرآیند پخت و پز روغن اضافی آنها در کف تابه جمع آوری می شوند) لطفاً از یک انبر برای برداشتن یک به یک آنها استفاده کنید.

نکته: مراقب باشید در صورتیکه بخواهید دیگ را برگردانید، روغن جمع شده در کف دیگ روی مواد غذایی خواهد ریخت.

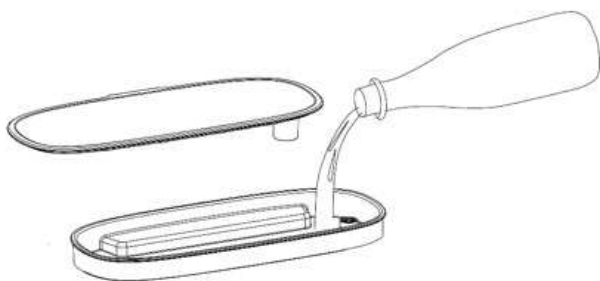
۱۲. برای خارج کردن مواد غذایی (مثل چیپس، سبزیجات، و یا مواد غذایی بدون روغن اضافی) لطفاً دیگ را برگردانید، و مواد غذایی را روی یک ظرف غذا خوری منتقل کنید.

نکته: برای خارج کردن مواد غذایی درشت و شکننده می توانید از یک انبر استفاده نموده و مواد غذایی را از دیگ خارج نمایید.

۱۳. در صورت آماده شدن (طبخ) یک بخش از مواد غذایی، دستگاه بلافاصله برای طبخ بخش دیگری از مواد غذایی نیز آماده می باشد.

عملکرد پخت نرم (پخت آبدار)

در عملکرد پخت نرم، به منظور پخت نرم و آبدار مواد غذایی، و همچنین حفظ رطوبت (آب میان بافتی) مواد غذایی، دستگاه حین فرآیند پخت قطرات آب را روی مواد غذایی اسپری می کند. این عملکرد برای پخت غذاهای دریایی، سبزیجات، مرغ، و پیراشکی که ممکن است تحت شرایط معمولی طی فرآیند پخت هواپز خشک شده و حتی بسوزند مورد استفاده قرار می گیرند.



۱. پر کردن مخزن آب:

ابتدا مخزن آب را از دستگاه جدا کنید. درب مخزن آب را باز کرده، و به میزان کافی آب به مخزن اضافه نمایید. سپس درب مخزن آب را ببندید و مخزن را در جای خود قرار دهید.

نکته: لطفاً از آب تصفیه استفاده نمایید.

نکته: از ریختن آب بطور مستقیم از بالای دستگاه جهت پر کردن مخزن آب خودداری نمایید، تا از ورود آب به درون دستگاه جلوگیری گردد.

نکته: لطفا پیش از استفاده از عملکرد پخت نرم (پخت آبدار)، ابتدا مخزن آب را پر کنید.

نکته: ظرفیت مخزن آب ۲۰۰ میلی لیتر می باشد، لطفا مخزن آب را بیش از حداکثر ظرفیت آن پر نکنید

۲. مواد غذایی را داخل دستگاه قرار دهید:

دیگ سرخ کن را خارج کنید، و سپس مواد غذایی را داخل دیگ قرار دهید. دیگ سرخ کن را درون دستگاه قرار دهید.

نکته: لطفا تا حد امکان مواد غذایی را درون دیگ سرخ کن پخش کنید تا پخت بهتر و یکنواخت تری را تجربه کنید.

۳. تنظیم عملکرد دستگاه:

منو عملکرد مد نظر خود را انتخاب کنید، یا بطور مستقیم دما / و زمان را انتخاب نموده و دستگاه را راه اندازی نمایید.

برای فعال کردن عملکرد پخت نرم (پخت آبدار) کلید  را لمس نمایید.

(در صورتیکه این عملکرد فعال شود، این آیکن چشمک خواهد زد.)

نکته: این عملکرد (پخت نرم) در منوی پیتزا و کیک فعال نخواهد شد.

تنظیمات

جدول زیر به شما جهت انتخاب تنظیمات اولیه و اساسی مورد نیاز برای پخت مواد غذایی کمک خواهد کرد.

نکته: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات صرفا تنظیمات پیشنهادی می باشند. از آنجاییکه مواد غذایی به لحاظ سرزمین مبدا، اندازه، شکل، و نام تجاری با یکدیگر متفاوتند، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای پخت مواد غذایی شما تضمین کنیم.

دستگاه به لطف تکنولوژی هوای سریع (Rapid Air) فوراً داخل محفظه را گرم می کند. بنابراین خارج کردن سبذ سرخ کن (تابه) از دستگاه برای مدت کوتاه، تأثیر زیادی بر روی فرآیند پخت نخواهد داشت و فرآیند پخت را مختل نخواهد کرد.

اطلاعات تکمیلی	تکان دادن	دما بر حسب درجه سانتی گراد	زمان بر حسب دقیقه	کمترین – بیشترین مقدار بر حسب گرم	
	تکان دهید	200	9 الی 16	300 – 700	سبذ زمینی و سرخ کردنی ها سبذ زمینی نیمه آماده با برش نازک
	تکان دهید	200	11 الی 20	300 – 700	سبذ زمینی نیمه آماده با برش ضخیم
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید ½ قاشق	تکان دهید	200	10 الی 16	300 – 800	سرخ کردنی های خانگی (ابعاد 8*8 میلی متر)
½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	تکان دهید	180	18 الی 22	300 – 800	سبذ زمینی خانگی با برش ضخیم

سیب زمینی خانگی با برش مکعبی کوچک	300 – 750	12 الی 18	180	تکان دهید	½ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید
سیب زمینی رنده شده (کوکو)	200	15 الی 18	180	تکان دهید	
گراتین سیب زمینی	500	15 الی 18	200	تکان دهید	
گوشت و مرغ					
استیک	100 – 500	8 الی 12	180	تکان دهید	
همبرگر	100 – 500	7 الی 14	180	تکان دهید	
سوسیس	100 – 500	13 الی 15	200	تکان دهید	
ران مرغ	100 – 500	18 الی 22	180	تکان دهید	
سینه مرغ	100 – 500	10 الی 15	180	تکان دهید	
میان وعده ها					
اسپرینگ رون (نوعی غذای چینی)	100 – 400	8 الی 10	200	تکان دهید	از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
ناگت مرغ نیمه آماده	100 – 400	6 الی 10	200	تکان دهید	از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
فینگر فود ماهی نیمه آماده	100 – 400	6 الی 10	200		از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
فینگر فود پنیری نیمه آماده	100 – 400	8 الی 10	180		از محصولات نیمه آماده استفاده کنید
سبزیجات شکم پر	100 – 400	10	160		
طبخ شیرینی جات					
کاپ کیک	300	20 الی 25	160		از قالب کیک استفاده کنید
تارت	400	20 الی 22	180		از قالب کیک/ظروف فر استفاده کنید
مافین	300	15 الی 18	200		از قالب کیک استفاده کنید
میان وعده های شیرین	400	20	160		کیک/ظروف فر استفاده کنید

نکات

– مواد غذایی با اندازه کوچکتر معمولاً کمی زمان کمتری برای پخت در مقایسه با مواد غذایی با اندازه بزرگتر نیاز دارند.

– مقدار مواد غذایی بیشتر (حجم بیشتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند. و مقدار مواد غذایی کمتر (حجم کمتر از مواد غذایی) تنها کمی زمان کمتر برای پخت نیاز خواهند داشت.

– تکان دادن مواد غذایی با اندازه کوچکتر در میانه فر آیند پخت، نتیجه نهایی پخت (کیفیت پخت) را بهینه خواهد کرد. و همچنین به جلوگیری از پخت غیر یکنواخت نیز کمک خواهد کرد.

– برای اینکه سیب زمینی های سرخ کرده ترد تری داشته باشید، به سیب زمینی تازه حین فر آیند پخت کمی روغن اضافه کنید، و آنها را برای چند دقیقه دیگر توسط دستگاه سرخ کنید.

– مواد غذایی با چربی زیاد مانند سوسیس های چرب را توسط هواپز طبخ نکنید.

- مواد غذایی و یا میان وعده هایی که بتوان آنها را در فر (یا آون) طبخ کرد، را همچنین می توانید توسط هواپز طبخ کنید.

- برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده بصورت ترد، بهینه ترین میزان، ۵۰۰ گرم می باشد.

- برای طبخ میان وعده ها بصورت آسان و سریع، از خمیر نیمه آماده استفاده کنید. همچنین، خمیر نیمه آماده نسبت به خمیر خانگی (خمیری که آن را در خانه آماده می کنید) برای پخت، زمان کمتری نیز نیاز خواهد داشت.

- در صورتیکه قصد طبخ کیک یا تارت را دارید، و یا می خواهید مواد غذایی شکننده، و یا مواد غذایی پر شده (مانند کتلت و کوکو) را توسط دستگاه طبخ نمایید، لطفاً از یک قالب کیک یا از ظروف مخصوص فر استفاده کنید.

- شما همچنین می توانید از هواپز برای گرم کردن مجدد مواد غذایی نیز استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، دما را حداکثر تا ۱۵۰ درجه سانتی گراد و زمان را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.

نحوه آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای آماده سازی سیب زمینی سرخ کرده خانگی، مراحل زیر را دنبال کنید.

۱. سیب زمینی ها را پوست کنده و برش دهید.

۲. تکه های سیب زمینی را بطور کامل شسته و توسط دستمال خشک کنید.

۳. ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون داخل یک کاسه ریخته، و تکه های سیب زمینی را درون کاسه بریزید. آنها را با یکدیگر مخلوط کنید تا پوششی از روغن روی تکه های سیب زمینی را ببوشاند.

۴. تکه های سیب زمینی را توسط انگشتان خود و یا یک ابزار آشپزخانه مانند یک انبر بطوری که روغن اضافی درون کاسه باقی بماند از درون کاسه خارج کنید. تکه های سیب زمینی را درون سبد سرخ کن (تابه) قرار دهید.

۵. سیب زمینی ها را طبق دستورالعملی که در این بخش به آن اشاره شده است سرخ کنید.

تمیزکاری و نگهداری

پس از هر بار استفاده از دستگاه، آن را تمیز کنید.

سبد سرخ کن، دیگ سرخ کن، و سطوح داخلی دستگاه را توسط ابزار آلات فلزی آشپزخانه و مواد تمیزکننده ساینده تمیز نکنید، چراکه این کار ممکن است به پوشش نچسب آنها آسیب برساند.

۱. دو شاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده، و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته: برای اینکه دستگاه سریعتر خنک شود، دیگ سرخ کن را از آن خارج کنید.

۲. سطوح خارجی دستگاه را توسط یک دستمال مرطوب تمیز کنید.

۳. دیگ سرخ کن و سبد سرخ کن را با آب گرم، توسط مایع ظرفشویی و یک اسکاچ غیر ساینده (ابر) بشویید.

شمامی توانید با استفاده از یک مایع ظرفشویی که از بین برنده چربی می باشد، هر نوع لکه کثیفی که به جا مانده است را تمیز کنید.

نکته: سینی سرخ کن و دیگ سرخ کن قابل شست و شو در ماشین ظرفشویی هستند.

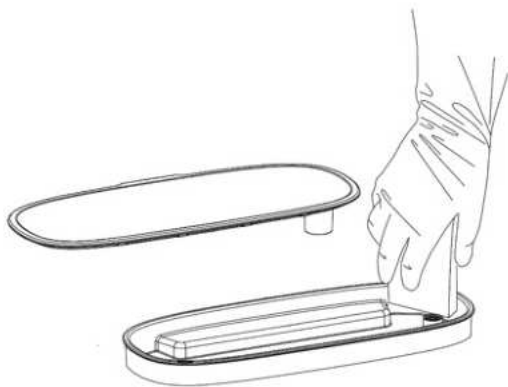
نکته: در صورتیکه کثیفی به دیگ سرخ کن و یا به کف آن چسبیده است، دیگ سرخ کن را با آب گرم پر کنید و به آن مقداری مایع ظرفشویی اضافه کنید. سینی سرخ کن را درون دیگ سرخ کن قرار داده و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه خیسانده شود.

۴. داخل دستگاه را با آب گرم و توسط یک اسکاچ غیر ساینده تمیز کنید.

۵. اجزاء حرارتی دستگاه را توسط یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا مواد غذایی باقی مانده از آن جدا شوند.

تمیزکاری مخزن آب

پس از یک مدت کوتاه استفاده از دستگاه، داخل مخزن آب دستگاه ممکن است باکتری تولید شده، و رشد کند. لطفاً مخزن آب را بطور منظم تمیز کنید. فقط کافیست درب مخزن آب را باز کرده، و مخزن را زیر شیر آب بشویید و یا آن را با یک پارچه مرطوب تمیز نمایید.



انبارش

۱. دو شاخه دستگاه را از پریز جدا کنید، و اجازه دهید دستگاه بطور کامل خشک شود.

۲. از اینکه تمام قطعات دستگاه تمیز و خشک هستند اطمینان حاصل کنید.

ایراد	دلایل محتمل	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دستگاه به پریز برق متصل نشده است	دستگاه را به یک پریز دارای سیم ارت متصل کنید
	زمان دستگاه را تنظیم نکرده اید	برای روشن کردن دستگاه، ولوم تایمر تنظیم کنید
مواد غذایی طبخ شده بطور کامل پخته اند	مقدار مواد غذایی درون دیگ زیاد است	مقدار کمتری از مواد غذایی درون دیگ بریزید.
مقدار کمتر مواد غذایی، یکنواخت تر سرخ می شوند		
	دمای تنظیم شده خیلی پایین است.	دما را روی تنظیمات دمای مورد نیاز قرار دهید.
مواد غذایی بطور غیر یکنواخت طبخ شده اند	برخی از مواد غذایی مشخص در طول فرآیند پخت نیاز به تکان دادن دارند	مواد غذایی که در فرآیند پخت روی یکدیگر قرار می گیرند (مانند سرخ کردنی ها)، نیاز به تکان دادن و جابجایی مواد غذایی در میانه فرآیند پخت دارند. به بخش تنظیمات مربوط به نحوه استفاده از دستگاه مراجعه کنید
مواد غذایی سرخ شده ترد نیستند	شما یک نوع مواد غذایی استفاده کرده اید که نیاز به سرخ شدن به روش سنتی و غوطه ور شدن در روغن دارد	از انواع مواد غذایی استفاده کنید که برای سرخ شدن در هواپز مناسب هستند.
یا برای اینکه به نتیجه تردتری برسید کمی روغن روی مواد غذایی بمالید		
نمی توانم دیگ سرخ کن را به آسانی داخل دستگاه قرار داده و از درون دستگاه خارج کنم	مقدار زیادی از مواد غذایی درون دیگ سرخ کن ریخته اید	max دیگ را بیش از نشانگر حداکثر، پر نکنید)
	دیگ سرخ کن به درستی در تابه قرار نگرفته است	دیگ را تا جایی به داخل تابه هل دهید که صدای کلیک را بشنوید

<p>زمانیکه مواد غذایی چرب را توسط دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به دیگ سرخ کن نشت پیدا می کند. روغن دود سفید ایجاد کرده و ممکن است دیگ را بیش از حد معمول گرم کند. این عملکرد دستگاه و نتیجه نهایی را تحت تاثیر قرار نمی دهد.</p>	<p>شما در حال پخت مواد غذایی چرب هستید</p>	<p>دود سفید از دستگاه خارج می شود</p>
<p>دود سفید توسط حرارت دیدن روغن در دیگ سرخ کن ایجاد شده است. از تمیز کردن سرخ کن بطور کامل پس از هر بار استفاده اطمینان حاصل کنید.</p>	<p>دیگ سرخ کن هنوز شامل چربی های باقی مانده از استفاده قبلی دستگاه می باشد</p>	
<p>از سبب زمینی های تازه استفاده کنید، و مطمئن شوید که در طول فرآیند پخت سفت باقی می ماند</p>	<p>شما از نوع سبب زمینی مناسبی استفاده نکرده اید</p>	<p>سبب زمینی تازه بطور غیر یکنواخت سرخ شده اند</p>
<p>برای اینکه نشاسته روی تکه های سبب زمینی باقی نماند، آنها را بطور کامل شسته و آبکشی کنید</p>	<p>شما تکه های سبب زمینی را پیش از سرخ کردن آنها به درستی شسته اید</p>	
<p>مطمئن شوید که پیش از آنکه به تکه های سبب زمینی روغن اضافه کنید، آنها بطور کامل خشک باشند</p>	<p>بطور کلی ترد بودن سرخ کردنی ها به میزان روغن و خیس مواد غذایی بستگی دارد</p>	<p>سبب زمینی تازه سرخ شده ترد نیستند</p>
<p>تکه های کوچکتر نتیجه تردتری خواهد داشت، بنابراین برش های سبب زمینی را کوچکتر انتخاب کنید</p>		
<p>برای اینکه نتیجه تردتری داشته باشید، کمی روغن بیشتری استفاده کنید</p>		

بازیافت



بر اساس دستورالعمل انهدام زباله های برقی و الکترونیکی (WEEE)، اینگونه زباله ها باید به طور مجزا جمع آوری و بازیافت شوند. اگر در آینده هر وقت خواستید دستگاه را دور بیندازید، لطفاً این دستگاه را همراه با دیگر زباله های خانگی دور نیندازید. لطفاً آن را به یکی از مراکز نزدیک محل زندگی که جمع آوری زباله های برقی و الکترونیکی را انجام میدهد تحویل دهید.